



## Luxe Chocolade

Met dit recept kun je met royal icing prachtige decoraties maken op luxe chocolade. Je chocolade zal echt een plaatje worden met dit recept. Leuk als traktaties met de koffie of thee!

## Boodschappenlijstje

---



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139  
1,35 €



Wilton Poches à Douille Jetables pk/12

03-3111  
6,05 €

Overige benodigdheden:

- Chocolade, bijvoorbeeld kersenbonbons, chocolade reepjes
- 60ml water
- Vochtige doek

Deze luxe chocolade gaan we versieren met royal icing. Hierbij spuiten we direct de icing op de bonbons. Je kunt eventueel de bloemetjes ook van tevoren spuiten, goed uit laten harden en daarna met een beetje icing op de chocolade plakken.

Om de royal icing te maken, zeef je 500 gram mix en meng je deze met 60ml water voor een royal icing in stijve consistentie. Klop de mix en het water circa 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Verdeel de icing in vier bakjes en kleur de icing in groen, roze en paars. Vergeet niet de icing af te dekken met een vochtige doek tegen het uitdrogen.

Plaats de adaptor in de spuitzak en vul deze met de groene icing. Plaats hier spuitmondje 3 of 352 op. Vul daarna ook de andere spuitzakken met de kleuren. Deze kleuren kan je ook zonder adaptor gebruiken, tenzij je verschillende bloemetjes wilt spuiten per kleur en je dus wilt variëren met de spuitmondjes.

Spuut als eerste de takjes op de chocolade met spuitmondje 3. Maak daarna de blaadjes, hiervoor gebruik je spuitmondje 352. Deze houd je rechtop, als een vogelbekje. Al spuitend beweeg je langzaam opzij. Zolang je druk houdt op de spuitzak wordt het blaadje steeds breder. Hiermee variërend kun je verschillende bladvormen maken.

Maak hierna de bloemetjes. Voor de stervormige dropflowers (spuitmondje 224 of 2D) houd je de spuitmond vlak boven het oppervlak, geef je druk op de spuitzak en stop je met spuiten als het bloemetje groot genoeg is. Hoe harder je drukt, hoe voller het bloemetje wordt.

Voor de gedraaide dropflowers houd je het spuitmondje lichtjes op het oppervlak en draai je, terwijl je druk geeft op de spuitzak, een kwart rondje. Dan stop je met spuiten en til je de spuitzak op. Als hartje kan je met spuitmondje 3 een stipje in het bloemetje spuiten of er een suikerpareltje in leggen.

Laat de icing goed drogen en bewaar de gedecoreerde chocolade daarna in een goed gesloten trommel op een koele en donkere plaats. Niet in de koelkast bewaren.